

ACCUEIL NOS RECETTES FICHES PRATIQUES TECHNIQUES LES BONS PRODUITS PORTRAIT CONTACT LIENS



Laurent | 29 novembre 2010

Edouard (merci beaucoup) me signale que l'université d'Harvard , rien moins que ça, a consacré une série de cours à la cuisine et à la gastronomie moléculaires.



Et surtout, ces conférences sont consultables en ligne via youtube et iTunes. Bon, c'est pour les anglophones, mais ça mérite bien un petit effort.

A retrouver ici :

<http://www.seas.harvard.edu/cooking>

Quelques titres

- Cuisine et sciences, un dialogue
- Huile d'olive et viscosité
- Chaleur, température et chocolat
- Réinventer la nourriture, textures et saveurs

Je relaie tout de suite, et j'essaierai d'aller y faire un tour très vite.

Commentaires 2 Commentaires » Catégories divers, trucs et pratiques Flux rss des commentaires Trackback



Laurent | 28 novembre 2010

J'ai eu quelques questions et commentaires sur une incompatibilité entre les thermosondes et les plaques à induction.

rosta

Choisir une catégorie

loolB



ap sel




seil



Pour en avoir le coeur net, j'ai fait plusieurs essais, à différentes températures, et dans différents types de récipients.

Mais je n'ai trouvé aucun signe de dysfonctionnement du moins avec la sonde MASTRAD.

C'est bien ce qu'il m'avait semblé auparavant, d'ailleurs.

Commentaires **Pas de Commentaires »** Catégories **matériel, trucs et pratiques** Tags **sonde**  Flux rss des commentaires 

Trackback



Laurent | 24 novembre 2010

ça y est, c'est fini!

Ce W.E. était vraiment intense et m'a permis de faire des rencontres fort sympathiques. voici quelques photos de ces 2 jours.



J'ai pris un grand plaisir à rencontrer Sonia Ezgulian, (et pas uniquement parce qu'elle est lyonnaise ;-), mais sa simplicité, ses convictions et son inventivité m'ont beaucoup touché.

Beaucoup de démos, plus intéressantes les unes que les autres. J'ai bien aimé celle de Marie Laure ([ca sent beau dans la cuisine](#)) sur les sushi, ou celle Valérie ([les notes bleues d'une gourmande](#)) & Nathalie ([cuisiner tout simplement](#)).

J'ai enfin pu voir lever un mystère et voir le thermomix en action (notamment avec gabrielle de jamais sans mon super bol).

Chouette moment aussi avec Isabelle Schaff, et ses ateliers de stylisme culinaire.

En parlant de démo, je ne suis pas mécontent de la mienne, où j'ai réussi à maîtriser mes préparations et à faire participer tout le

EMULSIVE

Les liens du Blog Moléculaire

tréfé



iatm

francois patrick dans Mousse de Fruits à l'Agar

guillaume dans Les bons produits

Balance moléculaire dans THE balance de précision!!!

gerard dans Aspic de Grenadine

Pharmacie dans Portrait

spAT

agar air alginate algues basse

température cazor chantilly chlorure

de calcium deshydratation design

emulsion esad espuma

gelification gluconolactate iota

kappa kit Konjac konjac brun

konnyaku lecithine livre marx materiel

methyl cellulose ponthier salon simeo

siphon sirop sonde spaghetti

spaghettoni spherification

spherification inverse suspension swid

texturants texturas thermometre torrefaction

Vapeur video xanthane

citrA

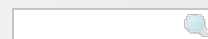
Cuisine et Gastronomie Moléculaires à Harvard

ThermoSonde et Induction....

Salon du Blog culinaire n°3 - De retour de Soissons

Salon du blog culinaire n°3 J-12

Recettes de l'atelier InCuisine



monde. Et en plus les goûteuses ont eu l'air d'apprécier.



La recette [se trouve ici](#)

Vous pourrez trouver des photos de cette démo sur le blog de [Fees Maisons](#)

Bref, une belle expérience. Encore merci à [750g](#) à Chef Damien et à l'équipe d'organisation, sans faille. Merci pour l'accueil chaleureux.

A renouveler, bien sûr!

Commentaires **5 Commentaires »** Catégories **divers**  Flux rss des commentaires  Trackback



Laurent | 8 novembre 2010

La rentrée à été tellement remplie que j'en aurais presque oublié cet évènement!

Comment est-ce possible? Pourtant, il approche à grands pas!!!



En fait je m'en fait une joie. Ce sera l'occasion de rencontrer plein de gens et enfin de mettre des visages sur des noms, et de donner corps (et papilles !!!) à tous ces blogs parcourus.

Ce sera aussi l'occasion de faire une démo, le dimanche 21 avec cette recette


Filet de Grenadier / spaghetti de Pamplemousse


Vous pouvez trouver toutes les infos nécessaires sur ce salon, ici [SalondublogCulinaire](#)


Alors, je donne rendez-vous à ceux qui y seront, avec plaisir !


Commentaires **2 Commentaires »** Catégories **divers**  Flux rss des commentaires  Trackback

[« Entrées Précédentes](#)

 RSS BLOG

 COMMENTS

 XHTML 1.1

 DESIGN: JIDE

 WORDPRESS

 GET FIREFOX